

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 48 | Bydgoszcz / Bromberg, 28. November | 1937

Landwirtschaft im Dezember.

Der Bauer wird aufatmen, wenn die letzten Rüben untergebracht sind und die Kartoffeln ihre Winterdecke erhalten haben. Die größte Sorgfalt dabei wird nötig sein; denn die gute Hackfruchternte hat die Haltbarkeit nicht sehr günstig beeinflußt. Genaueste **Beobachtung der Mietentemperaturen und der Feuchtigkeitsverhältnisse** wird vor Schaden bewahren, auch die chemischen Erhaltungsmittel können von Nutzen sein. Der Mangel an Arbeitskräften hat aber so manchen Rückstand gelassen. Besonders bei den Wiesen und Weiden macht sich das häufig bemerkbar. Die Unkräuter haben die Zeit genutzt, zuweilen mag sogar die Düngung in Rückstand geraten sein. Auch dadurch kann der Pflanzenbestand des Grünlandes unerwünscht verändert sein. Eine Abhilfe läßt sich nicht etwa dadurch erzielen, daß man aus vollem Herzen die überlaufende Jauchegrube leer pumpt und auf die Wiesen verfrachtet. Das kann mehr schaden als nützen. Mit der Jauche ist auf den Wiesen jetzt eher sparsam umzugehen, sie kann lieber zum Teil auf die Feldfutterschläge gebracht werden. Auch wenn man den Wiesen oder Weiden Stalldünger zugedacht hat, wird man ihn jetzt in eingedeckten Mieten draußen aufstapeln und ihn erst im Sommer dünn breiten. Ein Erfolg wird sich aber nicht einstellen, wenn nicht vorher der Zustand der Wiesen gründlich verbessert würde. **Maulwurfhaufen müssen zunächst beseitigt und die Düngerfladen entfernt werden, dann kommen die Unkräuter dran.** Sie haben den milden Herbst vielfach zu einer nachträglichen Blüte benutzt und müssen gründlich entfernt werden. Ihre Art wird übrigens vielfach einen Hinweis auf Behandlungsfehler der Wiesen (Düngung, Entwässerung) geben. Wo die Wiesen künstlich entwässert sind, ist dem Zustand der Gräben und Drains Aufmerksamkeit zu widmen, Schäden lassen sich bei offenem Wetter jetzt noch beseitigen. Dann versorge man aber diese Flächen auch mit dem ihnen gebührenden Kalk, der alle drei Jahre wiederkehren soll. Wo angängig, wird man sich aus den Zuckerfabriken Scheideschlamm besorgen, dessen Abfuhr durch luftbereifte Wagen sehr erleichtert wird. Die Güte des Grases wird vornehmlich aber durch ausreichende Gaben von Phosphorsäure und Kali gewährleistet. Eine weitere Vorsorge während der arbeitsärmeren Zeit gilt den Weidezäunen und Koppeln. **Wo die Einrichtungen zur Wechselweide noch nicht vorhanden sind, gehe man jetzt an die Arbeit.** Die eingekoppelte Wechselweide wirkt im Sommer arbeitsparend und sollte auch unter diesem Gesichtspunkt betrachtet werden. Man rechnet für ein Stück Großvieh etwa 300 bis 400 Quadratmeter Weidefläche, für etwa 8 Tiere demnach ¼ Hektar.

Die **Winterfütterung des Viehs** hat nun voll eingesetzt. Die Einsäuerung der gedämpften Futterkartoffeln wird sich besonders wohltätig bemerkbar machen, da sie ebenso wie die Futterrüben sonst wenig haltbar sind. Deshalb wird es zweckmäßig sein, zunächst die Futterrüben dem Verbrauch zuzuführen. Milchkühe vertilgen täglich bis 40 Kilogramm und erhalten daneben 10 Kilogramm Heu, Häcksel und etwas Schlämmkreide. Schweine gedeihen am besten, wenn die gedämpften oder allenfalls rohen Futterrüben im Verhältnis von 1 zu 2 mit Kartoffeln gemengt werden. Auch Arbeitspferde sind Abnehmer der Futterrübe in Mengen bis etwa 25 Kilogramm täglich. Schweinemästern wird die Nachricht nicht unlieb gewesen sein, daß die Zuteilung von Mais und Zuckerschnitzeln auch im nächsten Jahr für Lieferungsverträge erfolgen soll. Man wird überhaupt dem Anbau von Körnermais erhöhte Beachtung schenken, da er weit höhere Erträge liefert als unser herkömmliches Futtergetreide und infolge seiner späten Ernte die frühreife Wintergerste vorzüglich ergänzt. Er wird durchaus als Hackfrucht behandelt, für eine Stalldüngung noch im Winter ist er sehr dankbar. Die Sortenfrage wird beim Erstanbau am besten durch Befragung der zuständigen Landesbauernschaft gelöst.

Dr. E. Feige.

*

Welche Bremse gehört an den Ackerwagen?

Zu einer der wichtigsten Voraussetzungen für die Gewährleistung der Sicherheit auf öffentlichen Straßen und Wegen gehört das richtige Funktionieren der Bremse. Es ist selbstverständlich, daß auch Ackerwagen über eine Bremse verfügen müssen, da besonders die neuen luftbereiften Wagen schon bei der kleinsten Bodensenkung ins Rollen kommen und von den Zugtieren nicht mehr aufgehalten werden können. In den „Mitteilungen für die Landwirtschaft" (Nr. 47/1937) berichtet Diplom-Ingenieur Langsfeld, Berlin, über die Verwendungsmöglichkeiten der gebräuchlichen Hebelbremse und Spindelbremse. Die Hebelbremse wird immer dann angebracht sein, wenn es notwendig ist, schnell zu bremsen, also beim luftbereiften Ackerwagen. Die Spindelbremse wird bei Wagen mit starren Rädern angewendet werden, da hier der Bremsdruck durch den Hebel nicht ausreicht und die geringe Geschwindigkeit ein langsames Anziehen der Bremse ermöglicht.

Obst- und Gartenbau.

Der Schnitt der jungen Obstbäume bei der Pflanzung.

Bei den jungen, aus der Baumschule bezogenen Obstbäumen wird beim Pflanzen gleich die Krone geschnitten. Mehr als vier bis fünf Zweige sollen an einer jungen Krone überhaupt nicht bleiben. Besitzt der junge Obstbaum mehr Triebe, so werden diejenigen Triebe, die schlechtstehend etwa das Gleichgewicht der Krone stören könnten, am Astring (das ist jene Stelle, wo der Trieb aus dem jungen Stämmchen wächst) entfernt. Die stehenbleibenden Zweige werden sodann um ein Drittel bis zur Hälfte ihrer Länge zurückgeschnitten. Hierbei ist besonders zu beachten,



daß die Endknospen, über denen diese Triebe abgeschnitten werden, nach außen zeigen. Der Haupt- oder Mitteltrieb des Bäumchens wird um ein Drittel zurückgeschnitten. Hierbei wird darauf geachtet, daß das oberste Auge nach innen, d. h. über der vorjährigen Schnittfläche, steht. Der Schnitt wird mit einer scharfen zweischneidigen Schere oder besser mit dem Baummesser kurz über dem Auge ausgeführt. Es darf also nicht etwa ein Stumpf über dem Auge stehen bleiben. Andererseits darf das Auge nicht etwa verletzt oder gequetscht werden. Aus diesem obersten Auge wächst nämlich der nächstjährige Kronenleittrieb hervor. Schließlich wird noch die Höhe des Baumpfahles überprüft und darauf geachtet, daß er nicht etwa in die Krone hineinragt, sondern 4—5 Zentimeter unter dem untersten Kronenast endet, da letzterer sonst wundgerieben würde.

Gartenmeister K. E.

Die 5 verbreitetsten Apfelsorten

sind (nach Kronberg): Boskoop, Ontario, Goldparmäne, Cox' Orange und Landsberger.. Die edelste ist unstreitig Cox' Orangenrenette. Sollten Ribston Pepping oder Muskat Renette einmal ähnlich aussehen, so entscheidet der Geschmack.

Die Obstsachverständigen bestimmen eine Sorte sonst nach Stielbildung, Blütenkelch, Rippen und Buckeln, Punktierung (z. B. Ananas Renette), Festigkeit des Fleisches und nach dem Geruch. So erfüllt der Gravensteiner Apfel jeden Lagerraum mit seinem herrlichen Aroma. Sogar beim Fällen des Baumes duften Holz und Wurzeln intensiv. Deshalb bevorzugen auch die schädlichen Wühlratten den Gravensteiner auffallend.. Auch die Eigentümlichkeiten des Kernhauses werden zur Sortenbestimmung ausgenutzt.

So wird es möglich, daß eine erfahrener Obstfachmann unter den 2000 Apfelsorten, die es nach Oberdick, Christ und Lukas noch gibt, die richtige herausfindet. In der breiten Praxis kommen ja viel weniger vor, vielleicht nur etwas über 100, aber auch das ist noch zu viel, da wir im Kartoffelbau und bei den Buschbohnen kaum noch 20 allerbeste Sorten bevorzugen.

C. Li.

Winterschutz beim Pfirsich.

1—2 Meter lange Fichtenäste werden an das Spalier gebunden oder Schilfrohr wird mit Stangen angedrückt und so festgehalten. Man kann von letzterem „bewegliche Wände" schaffen. Büsche bindet man mit Stricken zusammen und stellt Schilfrohr ringsherum oder befestigt Fichtenreisig daran. — Spaliere müssen wegen des scharfen Wechsels von Tages- und Nachtwärme wohl stets eingedeckt werden, bei Büschen geschieht es schon seltener. Bei älteren fällt es ganz weg.

lie.

Viehzucht.

Maisschrot wird besser ausgenutzt als ganze Körner.

In der Praxis besteht vielfach die Ansicht, daß ganze Maiskörner in trockener oder eingequollener Form von Schweinen besser ausgenutzt werden als Maisschrot. Wenn man die Tiere beim Fressen beobachtet, wird man allerdings die Feststellung machen, daß Körner lieber aufgenommen werden als Schrot. Damit ist aber noch nichts über die Futterverwertung, also den Masterfolg, gesagt. Wissenschaftliche Versuche von Geheimrat Lehmann, Göttingen, haben gezeigt, daß rohe Maiskörer zu 89,7 Prozent, gequollene Maiskörner zu 86,8 Prozent, mittelfeiner Maisschrot dagegen zu 93,8 Prozent verdaut werden. Damit ist die Überlegenheit des Maisschrots in der Schweinefütterung klar bewiesen! Eine andere Frage ist die, ob Maisschrot trocken oder naß verfüttert werden soll. Auch hierüber sind Versuche angestellt worden, sie haben ergeben, daß Unterschiede in der Verdaulichkeit nicht bestehen. Dagegen wird durch die Naßfütterung (keine Suppen, auf 1 Kilogramm Futter etwa 1,25 Liter Wasser) eine Steigerung des Futterverzehrs und damit eine bessere Gewichtszunahme erzielt. Der Mais wird also an Schweine zweckmäßig geschrotet und angefeuchtet verabfolgt.

Dr. W. E.

Verfütterung von Eicheln und Roßkastanien.

Wer im Herbst größere Mengen Roßkastanien und Eicheln in seiner Wirtschaft sammeln kann, soll diese Früchte nicht ungenutzt lassen, sondern sie zweckmäßig bei der Fütterung seiner Tiere verwerten. Sie sind ein wertvolles Zusatzfutter von hohem Futterwert, das kostenlos anfällt und bisher oft unbeachtet blieb. Eicheln und Roßkastanien können an alle Tiere verabfolgt werden. Es empfiehlt sich, mit geringen Mengen zu beginnen und die Tiere allmählich an größere Gaben zu gewöhnen.

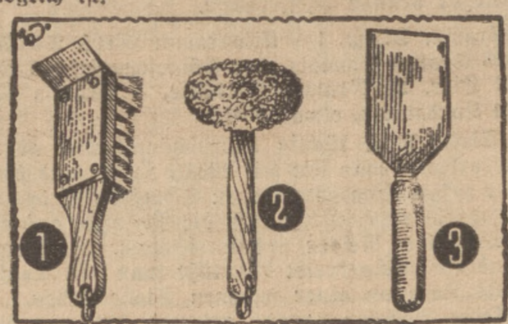
Der hohe Gehalt an Gerbsäure, den Eicheln und Roßkastanien haben, kann aber leicht zu Verstopfungen führen. Um die Gerbsäure soweit wie möglich zu entfernen und die stopfende Wirkung zu mildern, ist es notwendig, die gequetschten Früchte mehrere Tage in kaltem Wasser einzuweichen, dabei muß das Wasser öfers erneuert werden. Je mehr Eicheln und Roßkastanien verfüttert werden, desto mehr müssen Futtermittel mit abführenden Eigenschaften beigegeben werden. Hierzu eignen sich besonders Zuckerrübenblätter und -köpfe, Melasse und Wurzel- und Knollengewächse.

Die Fütterung von Roßkastanien ist auf ausgewachsene Tiere zu beschränken. Die Tagesmengen sollen für Mastrinder höchstens 3 Kilogramm, für Milchkühe höchstens 2,5 Kilogramm betragen. Bei Jungvieh, Schafen, Hammeln, Ziegen und Schweinen soll man über 0,5 Kilogramm je Tier und Tag nicht hinausgehen. In der Schweinemast geben Eicheln einen festen, kernigen Speck. Man füttere an Schweine nicht mehr als 1.5 Kilogramm frische Eicheln, oder höchstens 1 Kilogramm trockenes Eichelschrot. Schafe und Ziegen sollen nicht mehr als die Hälfte dieser Mengen bekommen. Bei Mastrindern, Milchkühen und Pferden kann man täglich bis zur doppelten Menge verfüttern. An Geflügel gibt man Eichelschrot als Ersatz eines Teils der sonst üblichen Schrotarten in trockener Mischung oder im Weichfutter. Heranwachsende Jungtiere (Fohlen, Kälber bis zum Alter von einem Jahr, und Ferkel) sollen weder mit Eicheln noch mit Kastanien gefüttert werden.

Geflügelzucht.

Kleine Hilfsmittel im Geflügelstall.

1. Zum Reinigen von Nestkästen, Kückenheimen und dergleichen hat das in der Abbildung wiedergegebene kleine Gerät (1) sich gut bewährt. Es besteht aus einer steifborstigen Bürste mit Handgriff, wie sie insbesondere als Teppichbürste benutzt wird. Auf das Deckbrett wird ein Stück Flacheisen geschraubt, dessen Ende man in die Höhe biegt und an der Kante etwas anschärft, um es als Kratzer benutzen zu können. Mit diesem kleinen Werkzeug kann man die Ecken der kleineren Geräte, in denen der Schmutz besonders festsitzt, gründlich säubern, was mit der Bürste allein nicht möglich ist.



2. Um das Innere der Trinkgefäße von Schlamm- und Algenansatz zu befreien, nimmt man einen metallnen Topfreiniger, wie man ihn für wenig Geld in Haushaltungsgeschäften kaufen kann, und befestigt ihn mittels einer großen Drahtkrampe, die einfach durch die Mitte hindurchgeschlagen wird, auf einem reichlich 30 Zentimeter langen Griff, etwa einem Stück eines kräftigen Besenstiels (Abb. 2). Mit dieser einfachen und billigen Vorrichtung kann man durch mehrmaliges Hin- und Herwischen, möglichst unter fließendem Wasser, alle Ansätze in Gefäßen jeder Art spielend leicht entfernen.

3. Ein recht nützliches Werkzeug für den Taubenhalter bildet ein Spachtel größerer Art, am handlichsten etwa 22 Zentimeter lang, einschließlich des Griffs (Abb. 3). Man kann damit besser wie mit einer Kratze in alle Ecken gelangen. Er ist einem Messer deshalb vorzuziehen, weil er keinerlei Splitter vom Holz abreißt. - Wf.

Übergroße Eier von Junghennen.

Meist sind die Erstlings-Eier junger Hennen kleiner als die, welche sie später legen. Es ist dann leicht, solche Eier auszustoßen. Gerade das Gegenteil kommt aber bei Junghennen auch ziemlich oft vor, daß nämlich das erste Ei (oder gar die ersten Eier) im Verhältnis zu den sonstigen Eiern ihrer Rasse sehr groß sind und daß die betreffenden Junghennen große Beschwerde haben, derartige Eier loszuwerden. Sie drücken und drücken, aber das Ei kommt nicht.

Um nun zu verhüten, daß ein Stück des Legedarms mit dem Ei herausgepreßt wird (woran dann schnell andere Hennen picken, so daß brandige Stellen entstehen, welche den Tod des betreffenden Tieres herbeiführen), ist es zweckmäßig, etwas Mohnöl in die Eileiteröffnung tropfen zu lassen. Meist rutscht dann das Ei bald heraus. Auch mittels zweier Haarnadeln, also auf einer Art „Schlitten", kann dazu beigetragen werden, daß das Ei herauskommt. Helfen diese zwei Mittel nicht, so machen wir einen Prießnitz-Umschlag. Führt auch der nicht zu dem gewünschten Ziel, müht sich also die Henne weiterhin tagelang vergeblich ab, wobei sie immer matter wird, auch unlustig zum Fressen, mit gesträubtem Gefieder umherhockt, so ist sie zu schlachten, da sie sonst doch aller Voraussicht nach eingehen würde. Hohmann.

Die erfolgreichste Art der Gänsemast.

Der Stall sei abgedunkelt, habe aber einen kleinen Auslauf. Geräusche sind möglichst abzuhalten, denn jeder Schreck schlägt auch bei Gänsen auf den Magen.

Vor oder gar während der Mast darf nicht gerupft werden, sonst verbraucht die Gans die gereichten Eiweißstoffe zur Federnbildung.

Also — in den ersten drei Wochen gibt es sechsmal täglich zerstampfte Mohrrüben, soviel die Tiere fressen wollen. Auch Runkelrüben können dabei sein. Das setzt Fleisch an. Haben sich die Gänse die Rüben übergefressen, so ändert man die Fütterungsweise und gibt vierzehn Tage lang gequollenen Hafer. Gekochte Gerste macht die Sache nur teurer.

Jetzt genügen vier Mahlzeiten, da Körner nicht so schnell zu verdauen sind. Pünktlichkeit und Reinlichkeit sind der halbe Masterfolg. —

Nun müßte die Gans eigentlich geschlachtet werden, denn weitere Hafergaben könnten nicht nur keinen Vorteil, sondern sogar einen Rückschritt bringen

Wer will, kann höchstens noch eine Woche lang gekochte Gerste im Wechsel mit Mais geben; das gibt gelbes, weiches Fett. Was man also bei der Schweinemast vermeiden will, wird hier gerade erstrebt. Eines schickt sich eben nicht für alles!

Bienenzucht.

Was jeder Imker wissen sollte.

1. daß kein kleines Volk in den Winter kommen darf. Ein Schwächling hat auf dem Bienenstand keine Existenzberechtigung. Ein einziges starkes Volk leistet zur Haupttrachtzeit mehr als zehn Schwächlinge.

2. Das auch kein weisselloses oder gar drohnenbrütiges Volk in den Winter gehen darf, in der vielleicht wohlmeinenden Absicht, im zeitigen Frühjahr „Heilversuche" einleiten zu wollen. Bis dahin sind nämlich solche Kranken längst verloren.

3. Daß kein Hungerleider in den Winter kommen soll. Wo der Geiz auf einem Stande herrscht, kann es kein frohes Gedeihen geben. Die Bienen sind keine Schlemmer, die desto mehr zehren, je reichlicher ihnen gegeben wird. Vertrösten wir uns in der Auffütterung nicht auf das Frühjahr. Dann ist solche Arbeit viel gefährlicher und umständlicher.

4. Daß die Rahmenzahl für die Durchwinterung naturgemäß eingeschränkt werden muß. Nach der Haupttracht setzt nämlich bei allen Familien ein großes Sterben ein, eine Folge der ungeheuren Abnutzung während des reichsten Nektarsegens. Die Völker gehen dann zurück. Dem muß durch Aushängen von Waben Rechnung getragen werden. Man beläßt den Bienen im allgemeinen nur so viele Rahmen, als sie voll besetzt halten können. Eine nicht mehr ganz belagerte Wabe am Fenster und an der Stirnseite kann belassen werden. Weigert.

Für Haus und Herd.

Erfrorene Äpfel gut verwerten.

Wenn wir das Unglück haben, daß der Frost einmal stärker in den Lagerkeller eingedrungen ist, dann heißt es, schnell an die Verwertung der Äpfel gehen, da das erfrorene Obst mit dem Auftauen seine Haltbarkeit verliert. Die erste Verwendung, an die wir denken werden, ist die Bereitung von Apfelmus. Viele Apfelsorten haben aber jetzt jedoch nur wenig Säure, so daß es angebracht sein wird, das Mus mit etwas Zitronensaft schmackhaft zu machen. Ist eine größere Menge Äpfel gefährdet, so werden wir von dem Mus auch etwas einkochen. Weiter kann man eine Marmelade aus angefrorenem Obst herstellen. Da aber jetzt wenig andere Früchte zum Schmackhaftmachen solcher Marmelade zur Verfügung stehen werden, kann man solche Apfelmarmelade, in Tontöpfe gefüllt, bis zur Erdbeer- und Kirschenernte stehen lassen, um sie dann mit diesem Obst zusammen zu verkochen. Wer genügend leere Einkochgläser zur Verfügung hat, kann auch das ungesüßte Mark haltbar machen, um es im kommenden Jahr mit anderem Obst zu einem Brotaufstrich zu verarbeiten. Viel Gelierstoffe haben die lagernden Äpfel in später Jahreszeit jedoch nicht mehr. Das Herstellen eines Apfelgelees aus solchem Obst ist daher nicht zu empfehlen. Hingegen wird in den meisten Fällen noch die Gewinnung eines Saftes möglich sein. Zwar ist die Ausbeute in dieser Jahreszeit gering, da durch die Lagerung stets ein Teil des Wassergehalts verloren geht. Auch fehlt es bei manchen Sorten an Fruchtsäure. Aber späte Sorten, wie Rheinischer Bohnapfel oder Roter Eiserapfel, können noch einen guten Saft geben, der gleich anderem Süßmost in Flaschen haltbar gemacht wird. Jedoch benötigt man für diese Saftgewinnung eine Obstpresse; das sogenannte Dampfentsaften ist hierbei nicht zweckmäßig, da die Ausbeute zu gering ist.

Ratschläge für Weihnachtshandarbeiten.

Weihnachtsarbeiten macht jede Frau. Und jede ist entschlossen, diesmal ihren Lieben etwas ganz besonders Schönes, Praktisches, Überraschendes unter den Weihnachtsbaum zu legen. Die Frage ist nur — was? Da der Winter vor der Tür steht, ist die Nachfrage nach all den zahllosen warmen, molligen Sachen, die man stricken oder häkeln kann, besonders groß. Da gibt es nun viele Möglichkeiten, ganz davon abhängig, ob man viel Zeit aufwenden will, ob man eine große Wollarbeit oder nur eine kleine Handarbeit machen will, die rasch fertig zu stellen ist.

Die verschiedenen Handarbeitshefte, die der Beyer-Verlag für den Winter bereithält, geben jeder Frau, die sich über das „Wie?" und „Was?" nicht im klaren ist, wertvolle Hinweise und Anregungen. Jeder wird darin das Geeignete finden, das sich für ihn leicht arbeiten läßt und den Lieben Freude macht.

Eine sehr praktische Neuheit hat uns Frau Mode beschert — eigentlich ein Vermächtnis aus Großmutters Tagen in neuer Form — das ist der wollene Schulterkragen. Gestrickte und gehäkelte Schulterkragen, kleine Pelerinen und breite Umhänge, die bis zur Taille reichen, sind für die kalten Monate ein willkommener Freund für jeden, der leicht fröstelt oder vielleicht die eigene Wohnung schlecht warm bekommt. Diese Umhänge sind äußerst praktisch und auch sehr leicht zu arbeiten. Durchbrochene Musterstreifen oder Kunststrickarbeit kommen dafür in Frage. Eine andere Möglichkeit wäre es, ein Bettjäckchen zu häkeln, ebenfalls für kälteempfindliche Menschen. Auch Bettschuhe gibt es für Menschen mit ewig kalten Füßen. Wer noch praktischer denkt, kann alle möglichen Wäschestücke aus Wolle arbeiten: vielleicht ein gestricktes Unterziehleibchen, das man unter leichten Seidenblusen tragen kann, einen langen wollenen Prinzeßunterrock oder sogar eine gestrickte Schlupfhose. Das Beyerheft „Wärmende Wollsachen" läßt ein ganzes Regiment solcher molligen, nützlichen Dinge aufmarschieren.

Und dann gibt es, wie gesagt, allerlei Wollsachen, die rascher zu arbeiten sind, so allerlei kleines modisches Beiwerk. Es gibt Kappen, Schals und Handschuhe. Gestrickte Damenhandschuhe zum Beispiel mit großer Stulpe sind für den Winter äußerst warm und praktisch, dann gibt es wunderhübsche Garnituren: Kappe, Schal und Handschuhe, manchmal sogar dazu noch eine Mufftasche, alles zueinander passend! Man braucht nur einmal an das weite Gebiet der Wintersportausrüstung zu denken, um allerlei Weihnachtsgeschenke zu finden, die sportbegeisterten Menschen Freude bereiten können. Es braucht übrigens nicht immer nur um Wolle zu gehen. Auch in Leder lassen sich viele nette Dinge arbeiten. Ein ganz neues Gebiet der Handarbeit ist augenblicklich das Selbstarbeiten von Lederhandschuhen, bei denen man ja die starke, sichtbare Stepperei besonders schätzt. Für Lederhandschuhe gibt es Schnitte und ganz genaue Arbeitsanweisungen — gäbe es ein willkommeneres Weihnachtsgeschenk? Auch hier gibt es einen kleinen, wertvollen Helfer: Das Beyerheft „Kappen, Schals, Handschuhe" — irgend etwas von diesen vielen netten Dingen können wir alle brauchen!

Nicht jeder will natürlich so rein „nützlich" schenken. Mancher verbindet gern das Schöne mit dem Praktischen. Seit einigen Jahren erfreut sich die Kelim- und Grobkreuzarbeit wieder der größten Beliebtheit. Sie findet für kleine Teppiche, für Tischdecken und Wandbehänge, für Stuhl- und Sofakissen und als Möbelbezug Verwendung. Das Heft „Kelim und Grobkreuz" des Beyer-Verlags bringt auch hier viele neue Muster.

*

Jetzt wird Pfefferkuchen gebacken!

Rheinischer Pfefferkuchen.

1 Kilogramm Honig, 1 Kilogramm Weizenmehl, 500 Gramm Zucker, 3—4 Eier, 4 Gramm Kardamom, 250 Gramm grob gehackte Mandeln.

Am Vorabend läßt man den Honig ein wenig kochen, fügt das mit dem Zucker gemischte Mehl dazu und läßt die Masse bis zum folgenden Tag stehen. Dann knetet man sie mit den Eiern eine halbe Stunde lang tüchtig durch, gibt darauf die aufgelöste Pottasche, Kardamom und Mandeln hinein und knetet den Teig mit diesen Zutaten noch einmal eine Viertelstunde lang gut durch. Die Backbleche reibt man mit Schmalz ein und bestreut sie mit Mehl. Man legt den Teig darauf und bäckt ihn im heißen Ofen goldgelb, überzieht ihn mit dickflüssigem Zucker und stellt ihn noch eine Viertelstunde in den Ofen. Noch warm schneidet man ihn in beliebige Stücke.

Mecklenburger braune Pfeffernüsse.

625 Gramm Sirup, 1¼ Kilogramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 125 Gramm Schmalz oder Gänseschmalz, 125 Gramm Butter, 2 Eier, 24 Gramm Pottasche, 4 Gramm Nelken, 4 Gramm Kardamom, etwas Milch.

Der Sirup wird tüchtig ausgeschäumt und abgekühlt. Dann verarbeitet man ihn mit Mehl, Zucker und dem mit der Butter zusammengeschmolzenen Schmalz und den Eiern. In etwas warmer Milch löst man die Pottasche auf, gibt sie dazu, ebenso die Nelken und Kardamom. Nachdem man alles gründlich durchgeknetet hat, läßt man den Teig mindestens acht Tage an einer warmen Stelle stehen. Dann werden kleine Bällchen daraus geformt, die man auf gebuttertem Blech bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten bäckt. Sie müssen innen locker und trocken sein und wie Nüsse klappern, dann halten sie sich lange Zeit frisch.

Baseler Leckerli.

500 Gramm Honig, 500 Gramm Zucker, 500 Gramm Mandeln mit Schale gerieben, 500 Gramm feinstes Mehl, 70 Gramm Zitronat, ½ Muskatnuß, ½ Weinglas Arrak oder Rum.

Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet den gestoßenen, gesiebten Zucker und die Mandeln hinein und rührt die Masse gut durcheinander. Nachdem man die übrigen Zutaten hinzugegeben hat, läßt man den Teig zugedeckt acht Tage stehen. Dann rollt man ihn halbfingerdick aus, legt ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt ihn bei starker Hitze und schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zweifingerbreite und fingerlange Stücke.

Rheinischer Spekulatius.

1 Kilogramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 180 Gramm Butter, 3 Eier, geriebene Muskatnuß, abgeriebene Schale einer Zitrone, Gewürznelken.

Aus den angegebenen Zutaten bereitet man einen Teig, den man ausrollt und formt oder aussticht. Man läßt die Figuren über Nacht liegen und bäckt sie erst am anderen Tag langsam bei mittlerer Hitze.

*

Schokoladenguß auf dreierlei Art:

1. 60 Gramm Zucker, 4 Tafeln gute Schokolade, 10 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Milch.

Milch und Zucker heiß werden lassen, aber nicht kochen. Darunter rührt man die geriebene Schokolade. Die Butter wird schaumig gerührt und mit der anderen Masse vermischt. (Minderwertige Schokolade gibt keinen Glanz.)

2. 1 Eiweiß, Puderzucker nach Geschmack, zuletzt Kakao bis ein dicklicher Brei entsteht. Nach dem Aufstreichen im lauwarmen Ofen trocknen lassen.

3. 120 Gramm geriebene Schokolade, 2—3 Eßlöffel Kakao, 175 Gramm Puderzucker, 4—6 Eßlöffel Wasser. Alles gut vermischen, auf einem Wasserbad rühren, bis die Masse flüssig wird, sie darf aber nicht kochen. Damit der Guß glänzend bleibt, gibt man ein erbsengroßes Stück Butter hinzu, streicht schnell auf den Kuchen auf und stellt das Gebäck einen Augenblick in den Ofen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.